



2015

## Grüner Veltliner »Vergelt's Gott«

Martin Muthenthaler

Merkwürdiger Name für einen Wein. Martin Muthenthaler verdankt ihn dem Jahrgang 2013. Damals sorgte eine mitten in der Blüte plötzlich einsetzende Hitzeperiode dafür, daß beim dafür sensiblen Veltliner die Blüte in seinen Lagen zu knapp 70% verrieselte. Es war also kaum mit einer signifikanten Erntemenge beim Veltliner zu rechnen. Doch die Natur ist unberechenbar und lieferte ihm dann doch noch eine Cuvée aus meist mit jungen Reben bestockten Parzellen in den Lagen Bruck und Schön, die er zum Dank »Vergelt's Gott« taufte.

Sie ist ihm geblieben, er führt sie als Dank fort, und so gibt es es auch im ultraheißen Jahrgang 2015 eine Cuvée dieses Namens, deren Trauben von diversen vornehmlich jungen Rebstöcken aus verschiedenen Lagen stammen. Das klingt wie ein Verlegenheitswein. Doch »vergelt's Gott« ist weit mehr. Ein richtig guter Veltliner, der von der Spannung der Reifezustände in den unterschiedlichen Lagen und Herkünften lebt. Im nicht einfachen, von Trockenschäden geprägten Jahrgang 2015 gibt sich der Wein kraftvoll würzig und salzig auf der Zunge. Er wirkt dicht gepackt und beweist lebendiges Spiel am Gaumen. Er verweigert Frucht, hat dafür aber Rauch und Tabak, Stein und dunkle Würze zu bieten. Ein grüner Veltliner voller Dynamik und Spiel, der - ausreichend dekantiert - pralles Trinkvergnügen garantiert.

Alkohol: 11,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2022+  
Restzucker: 1,9 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Urgestein | Basalt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Schraubverschluß  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,45

0,75l

**28,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

OEW15155



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)